

令和8年度2学期献立作成討議会会議録

1 日時

令和8年5月15日（金）15：30～16：40

2 場所

東部学校給食センター

3 議題

(1) 令和7年度3学期の献立反省について

(2) 令和8年度2学期の献立案について

ア 献立一覧表

イ 平均栄養価

ウ 献立表下の文章

4 出席者

高田 尚美	(名古屋学芸大学客員教授)
松本 晴奈	(小豆坂小学校教諭 (給食主任))
河井 由美	(河合中学校教諭 (給食主任))
村田 亜矢子	(岡崎小学校教諭 (給食主任))
金田 裕子	(翔南中学校教諭 (給食主任))
小林 美優	(常磐東小学校教諭 (給食主任))
廣川 千歩	(葵中学校教諭 (給食主任))
金子 寿美恵	(みあい特別支援学校教諭 (給食担当))
神尾 清成	(公益財団法人岡崎市学校給食協会理事長)
天野 維斗子	(保護者 (学校給食センター運営委員会委員))
田中 杏葉	(保護者 (学校給食センター運営委員会委員))

5 事務局

向出 遥菜	(東海中学校栄養教諭)
松井 涼香	(男川小学校栄養教諭)
金丸 裕美	(矢作南小学校栄養教諭)
山本 弘子	(矢作北中学校栄養教諭)
榊原 由実子	(六ツ美南部小学校栄養教諭)
永田 祐己	(福岡中学校栄養教諭)
大矢 美代子	(大門小学校栄養教諭)

鈴木	ひび喜	(岩津小学校栄養教諭)
三浦	恵奈	(矢作西小学校栄養教諭)
平木	敦代	(公益財団法人岡崎市学校給食協会業務課長)
酒井	啓滋	(学校給食センター所長)
宮代	秀雄	(学校給食センター所長代理)
林	裕美	(教育委員会事務局教育政策課給食施策係主査)
太田	綾	(教育委員会事務局教育政策課給食施策係主査)

6 議事の趣旨

(1) 令和7年度3学期の献立反省について

(出席者)

給食が大好きな子が多く、特にハムとチーズのはさみ揚げをすごく楽しみにしている子が多い。ハムとチーズのはさみ揚げが出る日は、他の給食まで完食するほど子供たちも嬉しい気分になる。給食主任として、子供たちが決まった量を食べられるように努力している。

(出席者)

ナンの量が物足りなそうな子もいた。柑橘系の果物が多く、皮があって食べづらいと言う意見もあった。揚げ若鳥のレモン煮は小さかったため、子供から思ったのと違ったと言われた。

(出席者)

冬場に冷凍みかんを出されると、牛乳がたくさん残る。また、寒い。そのため、冬場の冷凍みかんの提供は遠慮してほしい。梨に皮が付いて提供されると残りやすいため、学年に応じて対応してほしい。ナンはとてもおいしかったが、大きさが小さくて、どの学年も物足りなかった。卵焼きに野菜等が入っているとたくさん残る傾向のため、できるだけ入れないでほしい。小学校2年生と3年生のご飯の量の差が大きいため、2年生の時は足りないが3年生になると残飯が増える傾向がある。そのため、例えば移行期間を設ける等配慮ができると良い。地産地消の観点から、岡崎市ならではの八丁みそなどを使った味噌汁が週1回もしくは月数回出ると良い。

(出席者)

子供たちは給食をととても楽しみにしている。3学期は行事食も多く、子供たちの好きなものが出ているため大変喜んでいいる。卵焼きの味が薄く、残ることが多い。栄養バランスや食塩の量との関係で工夫しているとは思いますが、もう少し味があると良い。ナンはとてもおいしく大好評であったが、男の子からは量が少ないという声があった。中学3年生は入学試験の日は給食を食べられないので、あらかじめ把握できるのであれば、入学試験の日は、カレーやラーメン

などの人気メニューは避けてもらえると子供も喜ぶと思う。

(出席者)

小規模校で残飯がほとんどなく、給食が楽しみな子が多い。家庭で出るレバーは食べられないが、学校で出るレバーはおいしく、もっと出る回数が増えると嬉しいと言う意見があった。地産地消にもなるので、もう少し味噌のメニューが増えると良い。

(出席者)

新年度の中学1年生のお米が残る傾向がある。卵焼きやオムレツは、味が薄いのか残ることが多い。パン(特に食パン)は、パサつくのか残ることが多い。季節の食材を楽しむカレー(根菜カレー等)が提供されるが、子供たちは王道のカレーが好きなようである。

(出席者)

子供たちへ新メニューや行事食を紹介したところ楽しみにしているように感じた。くじら肉は、挑戦する子と新しいメニューで拒絶する子が半々だった。

(出席者)

3学期のメニューの中で、寒天サラダ、ナン、ビビンバ、デザートがおいしくて喜んでいて。給食の時間が短いため、食べきれず米がよく残ってしまうと聞いている。米が残るのがもったいないため、何とか食べてくれるように工夫をすとか、もしくは米の量を減らし、減らした分の費用で個包装のお菓子的なものをつけてはどうか。個包装であれば給食の時間に消費できなくても、例えば部活動の前にササっと食べ栄養補給が出来るためいいなと思った。ふりかけがもう少し出るといいなと思った。

(出席者)

給食の献立表の各家庭への紙配付がなくなり電子になったのは、食育としては良くないと思った。子どもがクラスの献立発表係になり、家で印刷した献立表を確認し給食の時間にすぐ言えるように準備をする姿が見られる。ナンがおいしかったからまた出してほしいと言っていた。三色だんごが串ではなくカップで提供されたので、おかわりの時に皆で1つずつ分けることができ子供が喜んでいて。

(事務局)

米の量を減らし、個包装のお菓子的なものをつけてはどうか。と言うご意見に対しては、主食の量については決められているため、減らすのは難しい。

(2) 令和8年度2学期の献立案について

ア 献立一覧表

(ア) 新献立

- ① 8、9月分
 - ・栃木の佐野黒から揚げ
 - ・かぼちゃひき肉フライ
 - ・玉ねぎはんぺん
- ② 10月分
 - ・岩手の芋の子汁
- ③ 11月分
 - ・パンタコス
 - ・フリルレタスのコンソメスープ
- ④ 12月分
 - ・福井のソースカツ
 - ・しのだ煮

(出席者)

どれもおいしかった。福井のソースカツのソース味が薄めと感じた。パンタコスは今回の試食同様の薄めのパンで挟むのか。上に乗ってるタコスの水分が思ったよりも多く感じたため、材料にある溶き水を使用せず野菜の水分等で代用できないのか。味噌の味がもう少しあっても良いと感じた。フリルレタスのコンソメスープは、フリルレタスが思ったより気にならなく、もっと入っていてもよいと感じた。ベーコンがたくさん入っていて嬉しい。

(事務局)

福井のソースカツについて、今回はソースに水を入れて調理したが、水なしでも良いと感じたため、水なしで実施したいと思う。パンタコスのパンは、同様の薄めのパンでの提供となる。溶き水については、大量調理のため味噌が溶けず残ってしまう可能性があるため、野菜の水分だけでは難しい。

(出席者)

パンタコスのパンが柔らかくおいしかったが、給食のパンは固い。

(出席者)

パンタコスはカレー味がもう少しつくと、子どものなじみの近い味になるので良いのではと思った。岩手の芋の子汁は、味が薄く感じた。材料に木綿豆腐や突きこんにゃくなど水っぽいものが入っているので、調整してはどうかと感じた。

(事務局)

パンタコスの味について、学校給食メニューコンクールで優秀賞に選ばれたレシピを再現しているため、今回はこの味で実施して、その後子供たちの意見を取り入れて、今後続いていける献立になるように改良していかれたらと

思う。

(3) 献立表下の文章

- ア 9月分 「十五夜について」
- イ 10月分「食品ロス(10月16日は世界食料デー)」
- ウ 11月分「新米について&給食メニューコンクール入賞作品紹介」
- エ 12月分「冬至について&冬至献立紹介」

(出席者)

11月の新米の紹介の横にパンタコスのメニュー紹介があるのが、違和感があると思った。

(事務局)

学校給食メニューコンクールの提供月は決まっており、提供月に記事載せることにより、優秀賞に選ばれた子、学級や学校へ周知になるため、このまま載せたいと思う。

(4) その他

<献立表の電子化について>

(出席者)

せっかくカラーになったのでもう少しカラーであってよかった。特に献立表下がもう少しカラフルになってもよいのではないかと思った。また、電子化を活かし、それぞれの献立名をクリックすると料理のレシピサイトへ飛ぶようにリンクを貼れると良いと思った。

(出席者)

カラーは良いと思ったが、アレルギーの子どもに対し、食べられないものにマーカーを引いてもらうため紙へ印刷をして配布したが、カラーだとマーカーが目立たなく、どれが食べられないものか分かりづらかった。そのため、来月からは白黒で印刷し配布しようと考えている。

(出席者)

サイズが変更になったことにより、アレルギーの子ども用掲示スペースに収まらなくなった。出来たら前のサイズにして欲しい。また、紙配布がなくなったため、各学級や職員室等の掲示用の献立表を、学校で印刷することになった。教員の負担が増え働き方改革に逆行しているし、また、印刷に係る費用が増えた。教育委員会側で、学級数分だけでも印刷し各学校へ配布をして欲しい。

(事務局)

リンクについては、現在献立表裏面にレシピへ飛べる二次元コードを載せ

ているので、リンクで飛ばせるようにしていく。1つずつ飛ばすことは難しいため、二次元コードから今まで紹介したレシピが見られることを周知していきたい。カラーについては、今後写真等、カラーを活かす方法を検討していきたい。学校への紙配布について、印刷費用は、学校の方に配当予算で給食に関する予算があるので、その中で各学級数分は学校側で印刷していただきたい。また、教員の手間について、今までの紙配布でも学校側に仕分け・配布という手間がかかっていたと思う。その代わりに印刷することのご協力をお願いしたい。サイズについては、学校での使い勝手の良いサイズということでA4にさせてもらった。アレルギーの子ども用の掲示については、必要な部分のみを切り取って加工して使っている学校もある。各校で使いやすい工夫をしていただきたい。